Tefal®

PIERRADE®
RACLETTE - GRILL

FR
NL
DE
EN
ES
PT
IT
DA
NO
FI
SV
AR









www.tefal.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRECAUTIONS IMPORTANTES :

- Entretien et installation du produit : Pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
  Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et de section au moins équivalente.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les

capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Précaution pour le nettoyage de la pierre : chaque pierre est un élément naturel unique plus ou moins perméable, selon sa porosité, une pierre immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater lors de la chauffe suivante de l'appareil. Laver la pierre sous un filet d'eau courante en la frottant avec une éponge abrasive et l'essuyer. Eviter les détergents. Ne jamais plonger ou laisser tremper la pierre chaude ou froide dans l'eau. Ne jamais mettre la pierre au lave-vaisselle.

- **Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL.**
- La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

A FAIRE

- Lire attentivement les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil, et les garder à portée de main.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- N'utiliser que la pierre ou la plaque (selon modèle) fournie avec l'appareil ou acquise auprès d'un centre de service agréé, et uniquement sur le support pour lequelle elle a été conçue.
- Poser l'appareil au centre de la table, hors de portée des enfants.

- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson (selon modèle), toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A NE PAS FAIRE

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni,..) ou sur un support de type nappe plastique.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais poser la pierre sur la résistance déjà chaude.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Ne pas poser sur la pierre chaude des aliments surgelés, congelés ou trop lourds.
- Ne pas mettre au contact de la pierre des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles…
- Ne jamais poser d'ustensiles de cuissons sur la pierre ou la plaque.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide pendant plus de 30mn. La pierre deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale.
- Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide (selon modèle).
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet sous la plaque ou la pierre et entre le réflecteur et la résistance.
- Ne pas couper directement sur la plaque (selon modèle).
- Ne pas poser la pierre ou la plaque (selon modèle) chaude sur une surface fragile ou sous l'eau.

CONSEILS/INFORMATIONS

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, …)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Chaque petite fissure provoquée par l'expansion de la pierre est naturelle et n'affectera pas le bon fonctionnement de l'appareil. Elle n'est donc pas une cause de réclamation.
- Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration permanente plus sombre.
- Le fil support de la pierre ou de la plaque (selon modèle) ne doit pas être considéré comme une poignée de transport, il peut être très chaud. Ne pas s'en servir pour transporter le produit.
- Pendant le refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

ENVIRONNEMENT



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Pierrade®

Prévoir environ 200 g d’ingrédients par personne : n’utiliser que des produits frais (ni congelés, ni surgelés).

Dénerver et dégraisser la viande. Enlever les arêtes des poissons. Couper les crustacés en deux.

Couper la viande, le poisson, les légumes ou les fruits à cuire en tranches ou lamelles d’environ 1/2 cm d’épaisseur et de 5 à 6 cm de largeur : la cuisson en morceaux de taille habituelle ne convient pas à une utilisation optimale de l’appareil.

Si vous faites un repas important ou complet (poisson, crustacés, viande et fruits), nous vous conseillons de nettoyer la pierre entre les différentes catégories d’aliments (ex. : viande et fruits) afin d’en apprécier pleinement le goût et la saveur. Pour cela, utiliser le grattoir livré avec l’appareil (selon modèle) ou une spatule, puis essuyer la pierre pour enlever les déchets de cuisson.

Ne pas nettoyer la pierre chaude avec de l’eau pour éviter le choc thermique qui la casserait.

Régler le thermostat (selon modèle) sur la position de votre choix. En raison de son inertie, il faudra de 5 à 10 minutes à la pierre pour répondre à un changement du réglage en cours d’utilisation de l’appareil.

Arrêter l’appareil avant la fin du repas : grâce à l’inertie de la pierre qui reste très chaude pendant encore au moins 10 minutes, les derniers aliments continueront à cuire.

Quelques idées de recettes :

Déposer les lamelles de viandes, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et laisser cuire à votre convenance. Assaisonner à votre goût dans votre assiette. Accompagner avec des sauces froides, de la salade et des pommes de terre.

Pierrade® de base

• bœuf (rumsteak, filet) • filet de volaille (poulet ou dinde) • filet de veau

Pierrade® de la ferme

• émincé de bœuf • noix de veau • filet d’agneau • volaille (canard ou dinde)

Pierrade® de la mer

• filet de lotte ou de loup • gambas ou saumon • coquilles Saint-Jacques • médaillons de langouste

Pierrade® du gourmet

• gambas • coquilles Saint-Jacques • saumon ou filet de loup • filet de bœuf • filet mignon de porc
• filet de canard

Pierrade® de fruits

• oranges • pommes • bananes • abricots
Cuire les tranches de fruits sur la pierre.
Napper dans l’assiette de chocolat chaud, coulis de fruits et Chantilly.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJK VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- Onderhoud en installatie van het apparaat: gelieve voor uw eigen veiligheid de verschillende paragrafen van deze handleiding of de overeenkomstige pictogrammen te raadplegen.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
- Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Laat het apparaat nooit in werking zonder toezicht.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
- ⚠ Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
- Verwijder de verpakking, stickers en accessoires

aan de binnen- en de buitenkant van het apparaat.

- Rol het snoer volledig uit.
  Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Dompel het apparaat en het snoer nooit in water.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet minimaal van een gelijke doorsnede zijn en geaard zijn.
- Steek de stekker van het apparaat enkel in een stopcontact met aarding.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, personen die weinig ervaring of kennis hebben en personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten op voorwaarde dat ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de gevaren kennen. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen nooit door

kinderen jonger dan 8 jaar en zonder toezicht uitgevoerd worden.

- Houd het apparaat en het snoer steeds buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De steen voorzichtig schoonmaken: natuursteen is een waterdoorlatend en poreus materiaal, de steen kan barsten als u de steen tijdens het schoonmaken onder water dompelt of splijten door de warmte van het apparaat. Houd de steen onder een straal stromend water, maak met een schuurspons schoon en droog goed af. Gebruik geen reinigingsmiddel. Dompel de warme of koude steen nooit onder in water. Plaats de steen nooit in de vaatwasser.

- **Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat.**
- TEFAL behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

DOEN

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Gebruik geen andere steen of plaat (afhankelijk van het model) op de Pierrade® dan de steen die bij het apparaat werd geleverd of werd aangekocht in een erkend servicecentrum. Gebruik de steen alleen op het daarvoor gemaakte voetstuk.
- Plaats het apparaat in het midden van de tafel buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig. Zorg er steeds voor dat het snoer en het verlengsnoer de mensen rondom de tafel niet hinderen.
- Gebruik altijd plastic of houten spatels om de anti-aanbaklaag van de bakplaat (afhankelijk van het model) niet te beschadigen.

NIET DOEN

- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Plaats het apparaat nooit direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel…) of op een zachte ondergrond.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- De koude steen nooit op het voorverwarmde apparaat plaatsen.
- Bereid geen voedsel dat in aluminiumfolie is verpakt.
- Leg geen bevroren, diepvries of te zwaar voedingsmiddelen op de warme steen.
- Zorg ervoor dat de steen niet in contact komt met zure producten zoals azijn, mosterd, zoetzure groenten…
- Leg nooit keukengerei op de steen of op de bakplaat.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het nog warm is.
- Laat het apparaat nooit langer dan 3 minuten leeg draaien. De steen wordt te warm voor een optimale bereiding.
- Laat de schaaltjes nooit leeg opwarmen (afhankelijk van het model).
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen onder de bakplaat of de steen en tussen de reflector of de weerstand.
- Snijd de ingrediënten niet op de bakplaat (afhankelijk van het model).
- Plaats de steen of plaat (afhankelijk van het model) nooit op een kwetsbaar oppervlak en dompel deze nooit onder water.

ADVIES / INFORMATIE

- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.
- Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.
- De kleine scheurtjes die door het uitzetten van de steen veroorzaakt worden zijn een natuurlijk gevolg en hebben geen negatieve invloed op de werking van het apparaat. Dit is dus geen reden om een garantieclaim in te dienen.
- Nadat het apparaat enkele malen gebruikt is zal de steen definitief een donkerdere kleur aannemen.
- De steun van de steen of plaat (afhankelijk van het model) dient niet als handvat om het apparaat te verplaatsen. Deze kan heel warm worden. Gebruik de steun niet om het apparaat te verplaatsen.
- Tijdens het afkoelen van het apparaat, dient het buiten het bereik van kinderen te worden gehouden.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

MILIEU



Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Neem ongeveer 200 gr van de ingrediënten per persoon: gebruik alleen verse producten (geen bevroren producten).

Verwijder de pezen en het vet van het vlees. Verwijder de graten van de vis. Snijd het schaaldier in 2 stukken.

Snijd het vlees, de vis, de groenten en het fruit in plakjes of reepjes van ongeveer 1/2 cm dik en 5 tot 6 cm lang: het grillen van volledige stukken is niet de optimale manier om dit toestel te gebruiken.

Wanneer u een langdurige of complete maaltijd bereidt bijv. vis, schaaldier, vlees, groente en fruit, raden wij u aan de steen tussen 2 soorten ingrediënten schoon te maken om optimaal van de smaak en geur te genieten. Hiervoor kunt u het krabbertje, dat bijgeleverd is (afhankelijk van het model), of een spatel gebruiken. Vervolgens veegt u de steen af met wat keukenpapier om etensresten te verwijderen.

Vermijd water bij het schoonmaken van de steen, dit kan een schok veroorzaken.

Zet de thermostaat (afhankelijk van het model) op de juiste stand. Vanwege het langzaam opwarmen duurt het 5-10 minuten tot het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.

U kunt de stekker iets voor het einde van de maaltijd uit het stopcontact halen: de steen blijft nog minimaal 10 minuten erg heet, u kunt dus doorgaan met grillen.

Enkele recepten:

Plaats de plakjes of reepjes vlees, vis, groenten of fruit op de steen en laat ze naar smaak grillen. U kunt ook, naar eigen smaak, de gerechten op smaak brengen met zout, peper, specerijen en kruiden. Combineer het geheel met koude sausjes, salade en aardappeltjes.

Pierrade® van het platteland

• plakjes rundvlees • kalfsmedaillons • mager lamsfilet • gevogelte

Pierrade® op eenvoudige wijze

• filet van gevogelte (kip of kalkoen) • kalfslapjes

Pierrade® met zeevruchten

• filet van zeeduivel of zeebaars • gamba's of zalm • St. Jacobsschelpen • medaillons van zeekreeft

Pierrade® voor de fijnproever

• gamba's • St. Jacobsschelpen • zalm of zeebaarsfilet • biefstuk of ossehaas • lamsfilet • kipfilet

Pierrade® met vruchten

• sinaasappel • appel • banaan • abrikoos
Gebakken op de warme steen.
Overgoten op het bord met warme chocolade, een vruchtensaus of slagroom.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Wartung und Installation des Produkts: Lesen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte die folgenden Punkte durch bzw. schauen Sie sich die zugehörigen Piktogramme an.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
  - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - Gebrauch auf landwirtschaftlichen Anwesen,
  - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- ⚠ Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und

sämtliches Zubehör innerhalb und außerhalb des Geräts.

- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
  Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen. Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, etc.). Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt oder deren physische, sensorielle oder mentale Fähigkeiten verringert sind, verwendet werden, wenn sie bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterrichtet und betreut werden und die Risiken kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Nutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.
- Halten Sie das Gerät und das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung des Steins: Jeder Stein ist ein einzigartiges, je nach Porosität mehr oder weniger durchlässiges Naturprodukt. Wenn der Stein während der Reinigung in Wasser getaucht wird, kann er beim nächsten Aufheizen des Geräts Risse bekommen oder springen. Waschen Sie den Stein unter laufendem Wasser, reiben Sie ihn mit einem Scheuerschwamm ab und trocknen Sie ihn. Vermeiden Sie Reinigungsmittel. Tauchen Sie den heißen oder kalten Stein niemals in Wasser und lassen Sie ihn nicht einweichen. Waschen Sie den Stein niemals in der Spülmaschine.

- **Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben.**
- TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

DE

WAS ZU TUN IST

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Den Stein oder die Platte (je nach Modell) nur mit dem gelieferten Unterteil verwenden. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte oder bei einem autorisierten Händler erworbene Zubehör.
- Das Gerät in die Mitte des Tisches außer Reichweite für Kinder stellen.
- Achten Sie auf die Positionierung des Stromkabels mit oder ohne Verlängerungskabel, so dass die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigt wird und sich niemand darin verfängt.
- Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Platte (je nach Modell) nicht zu beschädigen.

WAS SIE NICHT TUN DÜRFEN

- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untersatz stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel…). Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z.B. einer Kunststoffdecke, ist zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Niemals die kalte Steinplatte auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.
- Keine gefrorenen Speisen auf den heißen Stein legen.
- Keine essighaltigen Lebensmittel wie Essiggurken, Mixed Pickles, Senf… auf den Stein legen.
- Legen Sie niemals Kochutensilien auf den Stein oder die Platte.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Min. leer laufen. Der Stein könnte für ein optimales Braten zu heiß werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Benutzen Sie das Gerät nie, wenn es leer ist.
- Erhitzen Sie die Pfännchen nie leer (je nach Modell).
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Objekte unter die Platte oder den Stein und zwischen den Reflektor und das Heizelement.
- Schneiden Sie nicht direkt auf der Platte (je nach Modell).
- Stellen Sie den heißen Stein oder die heiße Platte (je nach Modell) nie auf einer empfindlichen Oberfläche ab und tauchen Sie ihn/sie nicht unter Wasser.

TIPPS/INFORMATIONEN

- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,…).
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen, diese ist nicht gesundheitsschädlich. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie, bis Sie keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.
- Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.
- Es können kleine, durch die Ausdehnung des Steins hervorgerufene Risse auftreten. Dies ist eine natürliche Erscheinung und beeinträchtigt das einwandfreie Funktionieren des Geräts nicht. Derartige Risse sind kein Reklamationsgrund.
- Nach einigen Benutzungen bekommt der Stein eine dunklere Farbe. Dieses ist eine ganz normale Erscheinung.
- Die Halterung für den Stein oder die Platte (je nach Modell) darf nicht als Transportgriff benutzt werden, sie kann sehr heiß sein. Nutzen Sie diese nicht zum Transport des Produkts.
- In der Abkühlphase darf das Gerät nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

UMWELT



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Pierrade®

Nehmen Sie pro Person 200 g frische Zutaten. Benutzen Sie nur frische Nahrungsmittel (keine gefrorenen Nahrungsmittel).

Fettstreifen und Häute beim Fleisch entfernen. Fisch von Gräten befreien. Krustentiere halbieren.

Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch, das Gemüse oder die Früchte in 1/2 cm dicke und 5-6 cm lange Scheiben. So bekommen Sie mit diesem Gerät ein optimales Grillergebnis.

Wenn Sie ein komplettes Menu (mit Fisch, Schalentiere, Fleisch oder Früchten…) zubereiten, empfehlen wir Ihnen zwischen den verschiedenen Lebensmitteln den Stein, zwecks Geschmack und Aroma, mit dem Schaber zu reinigen.

Vermeiden Sie das Reinigen mit Wasser, da der Stein sonst brechen kann.

Stellen Sie das Thermostat (je nach Modell) auf die ausgewählte Temperatur. Wenn Sie das Thermostat während des Grillvorganges umstellen, dauert es zwischen 5 und 10 Minuten bis die neue Temperatur erreicht ist.

Das Gerät können Sie vorzeitig abschalten, da das Gerät 10 Minuten nachheizt. In dieser Zeit können Sie bequem ohne Energie grillen.

Ein paar Rezepte:

Für ein optimales Grillen legen Sie die Zutaten (Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte…) auf den Stein. Würzen Sie die Scheiben je nach Geschmack. Reichen Sie dazu kalte Saucen, Salate.

Pierrade® mit Fleisch

• Rindfleisch (Rumpsteak, Filet) • Geflügel (Huhn, Truthahn) • Kalbsfilet

Pierrade® vom Bauernhof

• Dünne Rindfleischscheiben • Kalbsnüsse • Lammfilet • Geflügel (Ente oder Truthahn)

Pierrade® aus dem Meer

• Lotte- oder Seewolfscheiben • Lachs oder Scampi • Saint-Jacques Muscheln • Langusten

Pierrade® für den Feinschmecker

• Scampi • Saint-Jacques Muscheln • Lachs- oder Seewolfscheiben • Rindfleisch • Schweinefilet • Entenfilet

Pierrade® von Früchten

• Orangen • Äpfel • Bananen • Pfirsiche
Früchte in Scheiben auf dem heißen Stein braten.
Mit heißer Schokoladensauce, Fruchtsauce und Sahne servieren.

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT PRECAUTIONS

- Installation and maintenance of your product: For your safety, please refer to the various paragraphs in this instruction manual and the corresponding pictorial diagrams.
- This appliance is intended for domestic household use only.
- Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Remove all packaging items, stickers or other accessories either on the inside or outside of the appliance.
- Unwind the power cord fully.
  If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from a Tefal approved service centre.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Never immerse the appliance in any liquid. Never immerse the appliance or its power cord in water.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection.
- The appliance should only be plugged into a socket outlet with an earth connection.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children

under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Warning about cleaning the stone: each stone is a unique natural material. It can be more or less permeable depending on how porous the stone is. A stone immersed in water during cleaning could crack or break the next time it is heated on the appliance. Wash the stone under running water, rubbing it with an abrasive sponge and drying it. Avoid detergents. Never put the hot or cold stone in water or leave it to soak. Never put the stone in the dishwasher.

- **Thank you for buying this TEFAL appliance.**
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

WHAT TO DO

- Read the instructions in this leaflet carefully and keep them to hand. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Only use the stone or plate (depending on model) that comes with the appliance or purchased at an approved service centre, and only on the support for which it is designed.
- Place the appliance in the middle of the table, out of the reach of children.
- Take care with the location of the power cord, with or without an extension lead, so as not to disturb the movement of others around the table, and so that no one trips over it.
- To protect the coating on the cooking plate (depending on model), always use a plastic or wooden spatula.
- Always use on a flat, stable, heat-resistant surface.

EN

WHAT NOT TO DO

- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a teatowel.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the stone on the warm heating element.
- Do not wrap the food in foil while cooking.
- Do not place frozen or heavy food on the warm stone.
- Do not place the stone in contact with acidic foods such as vinegar products, mustard, pickled gherkins, pickles, etc. as they will damage the stone.
- Never leave cooking utensils on the stone or the plate.
- Do not move the appliance when it is hot.
- Do not leave the appliance operating while empty for more than 30 min. The stone will become too hot for optimum cooking.
- Do not allow the individual trays to heat up while empty (depending on model).
- Never place aluminium foil or any other object under the plate or the stone or between the reflector and the element.
- Do not cut directly on the plate (depending on model).
- Do not place the hot stone or the plate (depending on model) on a delicate surface or in water.

USAGE/INFORMATION

- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- Refer to the pictorial diagrams with these instructions for details about using your appliance.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes, this is normal and will quickly disappear.
- Preheat appliance for 15 min for raclette or 20 min for pierrade (remove the raclette trays during preheating, depending on model), the appliance is then ready for use.
- Any small cracks or fissures are due to the stone expansion and are natural and will not affect the function of the appliance. They are therefore not a reason for replacement.
- After a few uses, the stone will permanently turn a darker, deeper colour.
- The supporting element of the stone or plate (depending on model) should not be used as a handle to carry the appliance, as it might be very hot. Do not use to carry the product.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is cooling down.
- The heating element is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

ENVIRONMENT



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Pierrade®

Use about 200 g of food per person: use fresh products only (not frozen unless completely thawed first).

Remove gristle and fat from meat. Debone fish. Cut thick shellfish in half.

Cut meat, fish, vegetables or fruits in slices of about 1/2 cm thick and 5 - 6 cm long. Cooking irregular-sized pieces will not give the best results with this appliance.

The Pierrade is not suitable for cooking large pieces of food such as steaks, chicken pieces etc or fatty foods such as bacon, sausages or burgers.

If preparing a large or complete meal (firm textured fish, shellfish (shelled), lean meat and boneless poultry and fruits), it is recommended you clean the stone between different kinds of food (e.g. meat and fruits) in order to fully appreciate the taste and flavour. To clean, use the scraper supplied with the appliance (depending on model) or a spatula. Then wipe the stone to remove any remaining food particles using kitchen paper.

Do not clean the stone with water, as this may cause thermal shock which will break it.

Set the thermostat (depending on model) to the position of your choice. Due to the denseness of the stone, it will take 5 to 10 minutes to respond to a change in temperature setting when the appliance is in use.

Turn off the appliance before the end of the meal: the stone will remain hot for at least ten minutes, and the last pieces of food will continue to cook.

Recipes:

Place slices of meat, fish, vegetables or fruits on the stone and cook to your taste. Season to taste on your plate. Accompany with cold sauces, salad and potatoes.

Basic Pierrade®

• Beef (rump steak, sirloin steak) • chicken or turkey fillet • veal fillet

Farmer's Pierrade®

• Thinly sliced beef • veal escalope • lamb fillet • poultry (duck or turkey)

Seafood Pierrade®

• Monkfish or sea bass fillets • prawns or salmon • scallops • crayfish

Gourmet Pierrade®

• Prawns • scallops • salmon or sea bass fillets • beef (fillet steak) • pork fillet medaillons • duck fillet

Fruit Pierrade®

• Oranges • apples • bananas • apricots
Cooks slices of fruit on the stone.
Drizzle melted chocolate, fruit coulis and whipped cream over the fruit on your plate.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Mantenimiento e instalación del producto: Para su seguridad, por favor, consulte los diferentes apartados de estas instrucciones o en los pictogramas correspondientes.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.
- El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en granjas,
  - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o personas desprovistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- ⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en

funcionamiento.

- Retire todos los embalajes, autoadhesivos o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrolle por completo el cable.
  Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- No sumerja el aparato. No introduzca nunca en el agua ni el aparato ni el cable.
- Si se utiliza un alargador eléctrico, éste debe incorporar una toma de tierra.
- Conecte el aparato únicamente a una toma eléctrica de tierra.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas que carezcan de experiencia o conocimientos sobre su uso o cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y estén supervisadas y conozcan los riesgos que

corren. Los niños no han de jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no los han de llevar a cabo niños, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados.

- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Precaución para la limpieza de la piedra: cada piedra es un elemento natural único, más o menos permeable según su porosidad; si se sumerge la piedra en el agua mientras se limpia, esta podría resquebrajarse o partirse con el posterior calentamiento del aparato. Lave la piedra bajo un chorro de agua corriente frotándola con un estropajo abrasivo y séquela. Evite usar detergentes. No sumerja nunca la piedra caliente o fría en agua ni la deje a remojo. No introduzca nunca la piedra en el lavavajillas.

- **Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL.**
- Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

QUÉ DEBE HACER

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Utilice solamente la piedra o la placa (según modelo) incluida con el aparato, o una adquirida en un centro de servicio oficial, y únicamente con el soporte para el cual ha sido diseñada.
- Coloque el aparato en el centro de la mesa, fuera del alcance de los niños.
- Cuando coloque el cable, con o sin alargador, compruebe que no entorpezca el paso de personas alrededor de la mesa, de modo que nadie tropiece con él.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción (según el modelo), utilice siempre una espátula de plástico o de madera.

QUÉ NO DEBE HACER

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No coloque nunca la piedra sobre la resistencia si esta ya está caliente.
- Nunca cocine los alimentos envueltos en papel de aluminio.
- No coloque alimentos ultracongelados, congelados o demasiado pesados sobre la piedra caliente.
- Evite el contacto con la piedra de alimentos ácidos, tales como productos que contengan vinagre, mostaza, pepinillos, encurtidos, etc.
- No deje nunca utensilios de cocción sobre la piedra o la placa.
- No desplace el aparato mientras esté caliente.
- No deje nunca el aparato vacío en funcionamiento durante más de 30 min. Si lo hiciese, la piedra estaría demasiado caliente para una cocción óptima.
- No deje los platillos vacíos calentándose (según el modelo).
- No coloque hojas de papel de aluminio o cualquier otro objeto bajo la placa o la piedra y entre el reflector y la resistencia.
- No corte directamente los alimentos sobre la placa (según el modelo).
- No coloque la piedra o la placa caliente (según modelo) sobre una superficie frágil o bajo el agua.

CONSEJOS/INFORMACIÓN

- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente…).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.
- Cualquier pequeña grieta provocada por la dilatación de la piedra es algo natural y no afectará al correcto funcionamiento del aparato. Por tanto, no podrá constituir un motivo de reclamación.
- Después de varios usos, la piedra tomará normalmente un color más oscuro que se mantendrá de forma permanente.
- El metal soporte de la piedra o de la placa (según modelo) no debe considerarse como un asa de transporte ya que puede estar demasiado caliente. No utilizarlo para transportar el producto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños cuando todavía se esté enfriando.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

MEDIO AMBIENTE



¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Calcule aproximadamente 200 g de ingredientes por persona: utilice solamente productos frescos (ni congelados ni ultracongelados).

Retire los nervios y la grasa de la carne. Quite las espinas del pescado. Corte los mariscos en dos trozos.

Corte la carne, el pescado, las verduras o las frutas que vaya a cocinar en lonchas o láminas de aproximadamente 1/2 cm de grosor y 5 o 6 cm de longitud: la cocción de trozos de tamaño normal podría perjudicar el funcionamiento óptimo del aparato.

Si debe preparar una comida con gran cantidad de alimentos o compuesta por varios platos (pescado, marisco, carne y fruta), le recomendamos que limpie la piedra entre dos usos con diferente tipo de alimentos (ej.: carne y fruta) con el fin de poder apreciar plenamente el gusto y el sabor. Para ello, utilice el rascador suministrado con el aparato (dependiendo del modelo) o una espátula y, después, frote la piedra para retirar los residuos de cocción.

No limpie la piedra caliente con agua, para evitar un choque térmico que podría romperla.

Regule el termostato (dependiendo del modelo) poniéndolo en la posición que usted haya elegido. Debido a su inercia, la piedra necesitará entre 5 y 10 minutos para reaccionar a un cambio de regulación durante el uso del aparato.

Detenga el aparato antes de terminar la comida: los últimos alimentos seguirán cocinándose gracias a la inercia de la piedra, que se mantendrá muy caliente durante al menos 10 minutos más.

Ideas de posibles recetas:

Coloque las láminas de carne, pescado, verduras o frutas sobre la piedra y deje que se cocinen según su criterio. Una vez en el plato, alíñelas a su gusto. Acompáñelas con salsas frías, ensalada y patatas.

Pierrade® básica

• ternera (lomo bajo, filete) • filete de ave (pollo o pavo) • filete de ternera lechal

Pierrade® granjera

• ternera en lonchas • redondo de ternera lechal • filete de cordero • ave (pato o pavo)

Pierrade® marinera

• filete de rape o lubina • langostinos o salmón • vieiras • medallones de langosta

Pierrade® gourmet

• langostinos • vieiras • salmón o filete de lubina • filete de ternera • solomillo de cerdo • filete de pato

Pierrade® de frutas

• naranjas • manzanas • plátanos • albaricoques
Cocine las lonchas de fruta sobre la piedra.
Cubra el fondo del plato con chocolate caliente, jugo de frutas y chantillí.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

- Manutenção e instalação do produto: para sua segurança, queira consultar os diferentes parágrafos deste folheto ou os pictogramas correspondentes.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
- Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cantos de cozinha reservados aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - em quintas,
  - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode

subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos tanto do interior como do exterior do aparelho.
- Desenrole totalmente o cabo.
  Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo novo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o aparelho ou o cabo de alimentação dentro de água.
- Caso necessite utilizar uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento e com ligação à terra.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos,

desde que tenham recebido instruções relativamente ao uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não deve ser realizada por crianças, excepto se estas tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.

- Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Precaução para a limpeza da pedra: cada pedra constitui um elemento natural único, mais ou menos permeável conforme a sua porosidade; uma pedra mergulhada em água durante a lavagem pode ficar rachada ou estalar quando o aparelho for aquecido na utilização seguinte. Lavar a pedra sob um fio de água corrente esfregando-a com uma esponja abrasiva e depois secá-la. Evitar o uso de detergentes. Não mergulhar em água nem colocar a pedra quente ou fria de molho. Não lavar a pedra na máquina de lavar loiça.

- **Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL.**
- TEFAL reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

DEVE FAZER

- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Utilize apenas a pedra ou a placa (consoante o modelo) fornecida com o aparelho ou adquirida num Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal e apenas sobre o suporte

para o qual foi desenvolvida.
- Coloque o aparelho no centro da mesa, fora do alcance das crianças.
- Tenha cuidado com o local onde se encontra o cabo de alimentação (quer esteja ou não ligado a uma extensão) para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa, de modo a que ninguém tropece no mesmo.
- Para preservar o revestimento da placa de cozedura (consoante o modelo), utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.

NÃO DEVE FAZER

PT

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque a pedra sobre a resistência já quente.
- Não cozinhe em papelote.
- Não coloque sobre a pedra alimentos congelados, ultracongelados ou demasiado pesados.
- Não coloque em contacto com a pedra alimentos ácidos tais como produtos com vinagre, mostarda, cornichons, pickles…
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre a pedra ou a placa.
- Não desloque o aparelho quando estiver quente.
- Não deixe o aparelho funcionar vazio durante mais de 30 min. A pedra ficaria demasiado quente para uma cozedura ideal.
- Não deixe os tabuleiros aquecer em vazio (consoante o modelo).
- Não interpor folhas de alumínio ou qualquer outro objecto debaixo da placa e a pedra e entre o reflector e a resistência.
- Não corte directamente sobre a placa (consoante o modelo).
- Não coloque a pedra ou a placa (consoante o modelo) quente sobre uma superfície frágil ou debaixo de água.

CONSELHOS/INFORMAÇÕES

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e fumo durante os primeiros minutos.
- Após o pré-aquecimento do aparelho, ele está pronto para ser utilizado.
- Cada pequena fissura provocada pela expansão da pedra é natural e não irá afectar o correcto funcionamento do aparelho. Desta forma, não constitui motivo de reclamação.
- Após algumas utilizações, a pedra fica, normalmente, com uma coloração permanente mais escura.
- O metal de suporte da pedra ou da placa (consoante o modelo) não deve ser considerado como uma pega de transporte; pode estar muito quente. Não deve utilizá-lo para transportar o produto.
- Enquanto o aparelho estiver a arrefecer, mantenha-o fora do alcance das crianças.
- A resistência não se lava. Se esta estiver muito suja, aguarde até arrefecer totalmente e limpe-a com um pano seco.

AMBIENTE



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Pierrade®

Calcular cerca de 200 g de ingredientes por pessoa: utilize apenas produtos frescos (nem congelados, nem ultracongelados).

Retire os nervos e a gordura da carne. Retire as espinhas do peixe. Corte os crustáceos ao meio.

Corte a carne, peixe, os legumes ou a fruta a cozinhar em fatias ou lamelas com cerca de 1/2 cm de espessura e 5 a 6 cm de comprimento: a cozedura em pedaços de tamanho normal não é conveniente para uma utilização ideal do aparelho.

Se realizar uma refeição significativa ou completa (peixe, crustáceos, carne e fruta), recomendamos que limpe a pedra entre os diferentes tipos de alimentos (ex.: carne e fruta) de forma a apreciar totalmente todos os seus gostos e sabores. Para isso, utilize o raspador fornecido com o aparelho (consoante o modelo) ou uma espátula e seque a pedra para retirar os resíduos de cozedura.

Não limpe a pedra quente com água para evitar o choque térmico que a poderia partir.

Regule o termóstato (consoante o modelo) para a posição à sua escolha. Devido à sua inércia, a pedra irá demorar 5 a 10 minutos a responder a uma alteração da regulação durante a utilização do aparelho.

Desligue o aparelho antes do final da refeição: graças à inércia da pedra que permanece quente durante, pelo menos, mais 10 minutos, os últimos alimentos continuarão a ser cozinhados.

Algumas ideias de receitas:

Coloque tiras de carne, peixe, legumes ou fruta sobre a pedra e deixe cozinhar a seu gosto. Tempere como desejar no prato. Acompanhe com molhos frios, salada e batatas.

Pierrade® de base

• carne de vaca (rumsteak, lombo) • bifes de aves (frango ou peru) • lombo de vitela

Pierrade® da quinta

• tiras de carne de vaca • bife de vitela • costeleta de borrego • aves (pato ou peru)

Pierrade® do mar

• filete de tamboril ou barbo • gambas ou salmão • vieiras • medalhões de lagosta

Pierrade® gourmet

• gambas • vieiras • salmão ou filete de barbo • lombo de vaca • filet mignon de porco • peito de pato

Pierrade® de frutos

• laranjas • maçãs • bananas • alperces

Cozinhe os pedaços de fruta sobre a pedra.

Cubra o prato com chocolate quente, calda de fruta e chantilly.

NORME DI SICUREZZA
PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Manutenzione e installazione del prodotto: al fine di garantire la sicurezza, fare riferimento ai diversi paragrafi di queste istruzioni d'uso o ai simboli corrispondenti.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.
- Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

IT

- Rimuovere tutti gli imballaggi, gli adesivi o diversi accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo.
  Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Non immergere questo apparecchio. Non immergere mai nell'acqua l'apparecchio o il cavo.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Allacciare l'apparecchio solamente a una presa con collegamento a terra incorporato.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 o più anni e da persone prive di esperienza o di conoscenza o le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, purché siano stati istruiti adeguatamente e correttamente nell'utilizzo dell'apparecchio, lo sappiano usare con sicurezza e ne conoscano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere svolte dai bambini tranne se

hanno almeno 8 anni e vengono sorvegliati.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori della portata dei bambini minori di 8 anni.
- Precauzioni per la pulizia della pietra: ciascuna pietra è un oggetto naturale unico e più o meno permeabile in base alla sua porosità, una pietra immersa nell'acqua durante la pulizia può dunque venarsi o spaccarsi al successivo riscaldamento dell'apparecchio. Lavare la pietra sotto un filo d'acqua corrente strofinandola con una spugna abrasiva e asciugarla. Non utilizzare detergenti. Non immergere mai la pietra calda o fredda in acqua. Non lavare mai la pietra in lavastoviglie.

IT

- **Grazie per aver acquistato questo apparecchio TEFAL.**
- La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

DA FARE

- Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Utilizzare solamente la pietra o la piastra (secondo il modello) in dotazione con l'apparecchio o acquistata presso un centro di assistenza autorizzato ed esclusivamente sul supporto per cui è stata progettata.
- Posizionare l'apparecchio al centro della tavola, fuori dalla portata dei bambini.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo, in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Per proteggere il rivestimento della piastra di cottura (in base al modello), utilizzare sempre una spatola in plastica o in legno.

DA NON FARE

- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.

- Non appoggiare mai l'elettrodomestico direttamente su un supporto fragile (tavolo di vetro, panno, mobili smaltati…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non posizionare mai la pietra sulla resistenza già calda.
- Non utilizzare per la cottura al cartoccio.
- Non appoggiare sulla pietra calda alimenti surgelati, congelati o troppo pesanti.
- Evitare che alimenti acidi come aceto, senape, cetriolini, sottaceti, ecc. vengano a contatto con la pietra.
- Non collocare mai utensili da cucina sulla piastra o sulla pietra.
- Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione per più di 30 minuti. La pietra si riscalderebbe troppo e impedirebbe una cottura ottimale.
- Non scaldare le scodelle a vuoto (in base al modello).
- Non collocare mai fogli di alluminio o altri oggetti sotto la piastra o la pietra e tra il riflettore e la resistenza.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulla piastra (in base al modello).
- Non mettere la pietra o la piastra (secondo il modello) calda su una superficie fragile o sotto l'acqua.

CONSIGLI/INFORMAZIONI

- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,…).
- Al primo utilizzo, è possibile che l'apparecchio emetta cattivo odore e fumi per i primi minuti.
- Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
- È normale che si formino piccole venature dovute all'espansione della pietra. Tutto ciò non impedisce il corretto funzionamento dell'apparecchio e pertanto non può costituire motivo di reclamo.
- Dopo qualche utilizzo, la pietra assume una colorazione permanente più scura.
- Il supporto della pietra o della piastra (secondo il modello) non deve essere considerato come un'impugnatura di trasporto, può essere molto caldo. Non servirsene per trasportare il prodotto.
- Durante il tempo di raffreddamento, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

AMBIENTE



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.

➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro di smaltimento autorizzato.

Utilizzare circa 200 g di ingredienti a persona: utilizzare solo prodotti freschi (né congelati né surgelati).

Togliere i nervi e sgrassare la carne. Spinare il pesce. Tagliare in due i crostacei.

Tagliare la carne, il pesce, le verdure o la frutta da cucinare a fette o a lamelle spesse circa mezzo cm e larghe 5-6 cm: per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si sconsiglia di cucinare pezzetti di grandezza normale.

In caso di preparazione di un piatto elaborato o completo (pesce, crostacei, carne e frutta), è consigliabile pulire la pietra dopo l'utilizzo delle diverse categorie di alimenti (es.: carne e frutta) per apprezzarne pienamente il gusto e il sapore. Per pulire la pietra, utilizzare il raschietto in dotazione con l'apparecchio (a seconda del modello) o una spatola, asciugare quindi la pietra per rimuovere i residui di cottura.

Non pulire la pietra calda con acqua. Si provocherebbe uno shock termico che la romperebbe.

Regolare il termostato (a seconda del modello) sulla posizione desiderata. Per il principio di inerzia, è necessario attendere da 5 a 10 minuti affinché la pietra risponda a una modifica di regolazione mentre l'apparecchio è in funzione.

Spegnere l'apparecchio prima della fine della preparazione del piatto: gli ultimi alimenti continueranno a cuocersi sfruttando il principio di inerzia della pietra che resterà molto calda per almeno altri 10 minuti.

IT

Idee-ricette:

Collocare le lamelle di carne, pesce, verdura o frutta sulla pietra e cuocere come desiderato. Condire a piacimento nel piatto. Accompagnare con salse fredde, insalata e patate.

Pierrade® classica

• manzo (bistecca, filetto) • filetto di pollo o tacchino • filetto di vitello

Pierrade® contadina

• manzo affettato • noce di vitello • filetto di agnello • anatra o tacchino

Pierrade® di mare

• filetto di rana pescatrice o di spigola • gamberi o salmone • capesante • medaglioni di aragosta

Pierrade® da intenditore

• gamberi • capesante • salmone o filetto di spigola • filetto di manzo • filetto mignon di maiale • filetto d'anatra

Pierrade® di frutta

• arance • mele • banane • albicocche
Cuocere le fettine di frutta sulla pietra.
Ricoprire il piatto con cioccolata calda, concentrato di frutta e panna montata.

SIKKERHEDSANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Vedligeholdelse og installation af produktet : Læs for egen sikkerhed de følgende punkter eller kig de tilhørende piktogrammer igennem.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning.
- Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
  - på gårde,
  - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
  - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er i brug.

- Fjern al emballage, alle selvklæbende mærkater og alt tilbehør både indvendigt og udvendigt i/på apparatet.
- Rul ledningen helt ud.
  Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
- Kontroller, at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Nedsænk aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.
- Hvis det er nødvendigt, bør en forlængerledning med tilsvarende diameter anvendes.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, og af personer med manglende erfaring eller kendskab, eller hvis fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber er nedsatte, hvis de overvåges og har fået instruktion i brugen af apparatet på forsvarlig måde, og er klar over den forbundne risiko. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.

- Vær forsigtig, når du rengør stenen: hver sten er et naturligt og enestående element, som er mere eller mindre permeabelt. Alt efter, hvor porøs stenen er, kan den, hvis den nedsænkes i vand under rengøringen, revne eller knække, næste gang apparatet varmes op. Vask stenen under rindende vand ved at skrubbe den med en skuresvamp, og tør den af. Undgå rengøringsmidler. Læg aldrig stenen i vand og lad den aldrig ligge i blød, hverken når den er kold eller varm. Vask aldrig stenen i opvaskemaskine.

- **Tak fordi De har købt dette TEFAL produkt.**
- Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

SÅDAN GØR DU

- Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Anvend kun stenen eller pladen (alt efter model) med den leverede underdel. Anvend udelukkende det tilbehør, som er medleveret eller anskaffet hos en autoriseret forhandler.
- Stil apparatet midt på bordet, væk fra børns rækkevidde.
- Vær omhyggelig med placeringen af ledningen med eller uden forlængerledning for ikke at hæmme personernes færden rundt om bordet, og sørg for, at de ikke kan snuble over ledningen.
- For at beskytte kogepladens beklædning (i henhold til modellen) skal du altid benytte en paletkniv af plastik eller træ.

GØR ALDRIG SÅDAN

- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.). Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.

- Anbring aldrig stenpladen på apparatet, mens det er varmt.
- Pak ikke maden ind i sølvpapir, når den tilberedes.
- Undgå at lægge frosne eller for tunge madvarer på den varme stenplade.
- Lad aldrig syrlige ingredienser, såsom eddike, sennep, syltede agurker, pickles osv., komme i kontakt med stenpladen.
- Læg aldrig køkkenredskaber på stenen eller pladen.
- Flyt ikke apparatet, når det er varmt.
- Lad ikke apparatet stå tændt i mere end 30 minutter uden at benytte det. Stenen ville blive for varm til optimal stegning.
- Lad ikke de små pander stå under varmen uden indhold (i henhold til modellen).
- Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande under pladen eller stenen, og mellem reflektoren og modstanden.
- Skær ikke direkte på pladen (i henhold til modellen).
- Man må aldrig lægge den varme sten eller plade (alt efter model) på en følsom overflade eller sænke den ned i vand.

RÅD/OPLYSNINGER

- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Apparatet er klar til brug efter forvarmning.
- De små rifter, som kan forekomme, er et resultat af, at sten er et naturmateriale og derfor kan udvide sig. Dette påvirker dog ikke apparatets funktion. Det er således ikke en gyldig årsag til reklamation.
- Efter et par ganges brug kan stenen få en mørkere farve.
- Holderen til stenen eller pladen (alt efter model) må ikke anvendes som transporteringsgreb, da den kan være meget varm. Brug den ikke til at flytte produktet med.
- Hold apparatet uden for børns rækkevidde, mens det køler af.
- Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

MILJØ



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beregn ca. 200 g pr. person: Brug kun friske varer (ikke frosne).

Fjern sener og fedt fra kødet. Fjern ben fra fisk. Skær skaldyr over i to halvdele.

Skær kød, fisk, grøntsager eller frugt i stykker af ca. 1/2 cm tykkelse og 5 til 6 cm lange: Tilberedning i "normale" størrelser er ikke optimalt til brug på apparatet.

Hvis du bruger apparatet til et komplet måltid med flere forskellige madvarer (fisk, skaldyr, kød og frugt) anbefaler vi, at stenpladen rengøres efter hver madtype (f.eks.: kød og frugt) for ikke at risikere at noget mad tager smag af noget andet. Dertil bruges den tilhørende skraber, der er leveret med apparatet (afhængig af model) eller en spatel. Tør herefter stenpladen af for at fjerne madrester.

Rengør ikke stenpladen med vand, mens den er varm, det kan få den til at knække.

Det vil tage stenpladen mellem 5 til 10 minutter at ændre temperatur til den ønskede indstilling, når apparatet er i brug.

Sluk for apparatet før måltidet er færdigt: Stenpladen holder så godt på varmen, at den vil være varm nok til tilberedning af mad i endnu 10 minutter efter, der er slukket for varmelegemet.

Opskrifter:

Læg skiver af kød, fisk, grøntsager eller frugt på stenpladen, og lad dem stege som du vil have dem. Krydr først madvarerne på tallerkenen. Server kolde saucer, salat og kartofler som tilbehør.

Pierrade® med tyndt kød

• oksekød (tyksteg, filet) • kyllinge- eller kalkunfilet • kalvefilet

Pierrade® med tykt kød

• små stykker oksekød • kalvebryst • lammefilet • fjerkræ (and eller kalkun)

Pierrade® med alt godt fra havet

• havtaskefilet eller havkatfilet • rejer eller laks • kammuslinger • languster

Gourmet Pierrade®

• rejer • kammuslinger • laks eller havkatfilet • oksefilet • svinemørbrad • andefilet

Pierrade® med frugter

• appelsiner • æbler • bananer • abrikoser
Steg frugtstykkerne på stenpladen.
Kom varm chokolade, frugtcoulis og flødeskum på tallerkenen med frugterne.

SIKKERHETSFORSKRIFTER

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- Vedlikehold og installaring av produktet: Av sikkerhetsgrunner, vennligst se de forskjellige avsnittene i denne bruksanvisningen elelr de tilsvaernde symboler.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet.
- Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer;
  - på gårder;
  - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg;
  - på steder som f.eks. bed & breakfast.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- ⚠ Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.
- Fjern all emballasje, klistremerker og diverse beskyttelse inni og utenpå apparatet.

NO

- Strekk ledningen helt ut.
  Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som kan fås hos produsenten eller dens kundeservice.
- Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Dette apparatet skal ikke under vann. Senk aldri apparatet eller ledningen i vann.
- Hvis en skjøteledning er nødvendig, så sørg for å velge en skjøteledning med samme tverrsnitt og med en jordet stikkontakt.
- Ikke koble apparatet i annet enn jordet stikkontakt.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer som mangler erfaring og kunnskap eller av personer med fysiske, sensoriske eller mentalt reduserte evner hvis de har fått opplæring og veiledning i bruken av det og er kjent med risikoene og kan bruke det på en trygg måte. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under oppsyn.
- Oppbevar apparatet og dets ledning utilgjengelig for barn under 8 år.
- Forholdsregler for rengjøring av steinen: Hver stein er naturlig mer eller mindre gjennomtrengelig,

avhengig av porøsitet. Å legge steinen i vann for rengjøring, kan gjøre at den sprekker eller brekker ved neste oppvarming på apparatet. Vask steinen under rennende vann ved å gni med en slipende svamp, og tørk. Unngå vaskemidler. Aldri dypp eller bløtlegg steinen i varmt eller kaldt vann. Ha aldri steinen i oppvaskmaskinen.

- **Takk for at du valgte dette produktet fra TEFAL.**
- Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

NO

DETTE SKAL DU GJØRE

- Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen, og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Bruk kun steinen eller platen (avhengig av modell) som følger med apparatet eller som skaffes på et autorisert serviceverksted, og kun sokkelen den er laget for.
- Sett apparatet midt på bordet utenfor barns rekkevidde.
- Sikre plassering av ledningen med eller uten forlengelse for ikke å hindre bevegelsen til gjestene rundt bordet, på en slik måte at ingen kan snuble i den.
- For å bevare belegget på kokeplaten (avhengig av modell), må du alltid bruke en slikkepott i plast eller tre.

DETTE MÅ DU ALDRI GJØRE

- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Sett aldri steinen på varmeelementet mens det er varmt.
- Ikke lag innbakte matretter med apparatet.
- Ikke legg frosne eller for tunge matvarer på steinen mens den er varm.
- Ikke la syreholdige matvarer som f.eks. eddikprodukter, sennep, sylteagurker, pickles komme i kontakt med steinen.
- Plasser aldri kjøkkenredskaper på steinen eller platen.
- Ikke flytt apparatet når det er varmt.
- Ikke la apparatet være i gang i mer enn 30 minutter mens det er tomt. Steinen kan bli for varm for en optimal tilberedning.
- Ikke la skålene tørke ut (avhengig av modell).

- Plasser aldri aluminiumsfolie eller annet under platen eller steinen og mellom reflektoren og motstanden.
- Ikke kutt direkte på platen (avhengig av modell).
- Varm stein eller plate (avhengig av modell) må ikke plasseres på et skjørt underlag eller legges ned i vann.

RÅD/INFORMASJON

- For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os – dette er normalt.
- Etter forvarming er apparatet klart for bruk.
- Når steinen utvider seg, dannes det små sprekker. Dette er naturlig og påvirker ikke apparatets funksjon. Sprekker er derfor ingen grunn til reklamasjon.
- Etter gjentatt bruk får steinen vanligvis en litt mørkere, permanent farge.
- Støtterammen til steinen eller platen (avhengig av modell) er ikke å anse som et transporthåndtak. Den kan være veldig varm. Må ikke brukes til transport av produktet.
- Mens apparatet avkjøles, må det være utilgjengelig for barn.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

MILJØ



Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

Beregn ca. 200 g ingredienser per person. Bruk bare ferske produkter (ikke frostvarer).

Rens kjøttet for sener og fett. Ta ut fiskebein. Skjær skalldyr i to.

Skjær kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt du skal steke, i ca. 1/2 cm tykke og 5-6 cm brede skiver eller strimler. Matvarene stekes best når de kuttes opp.

Hvis du lager et stort måltid eller både salt og søtt (fisk, skalldyr, kjøtt og frukt), anbefaler vi at du renser steinen mellom de ulike matvarene (f.eks.: kjøtt og frukt) slik at smakene kommer til sin rett. Bruk spaden som følger med apparatet (avhengig av modell) eller en stekespade, tørk så stekerestene av steinen.

Ikke rens steinen med vann mens den er varm, ellers kan temperaturforskjellen gjøre at den sprekker.

Sett termostaten (avhengig av modell) på ønsket posisjon. Det tar 5-10 minutter før steinen når temperaturen den innstilles på under bruk.

Slå av apparatet før slutten av måltidet. Steinen er fortsatt svært varm i minst 10 minutter, og de siste matvarene vil fortsette å steke.

Noen ideer til oppskrifter:

Legg strimler med kjøtt, fisk, grønnsaker eller frukt på steinen, og la dem steke så lenge du ønsker. Smak til med krydder på tallerkenen. Tilbehør: kalde sauser, salat og poteter.

Pierrade® vanlig

• oksekjøtt (stek, filet) • kylling- eller kalkunfilet • kalvefilet

Pierrade® bondegård

• tynne skiver av okse • kalvelår • lammefilet • and eller kalkun

Pierrade® sjømat

• filet av breiflabb eller steinbit • gambas eller laks • kamskjell • hummerskiver

Pierrade® gourmet

• gambas • kamskjell • laks eller steinbitfilet • oksefilet • svinefilet • andefilet

Pierrade® frukt

• appelsiner • epler • bananer • aprikos
Stek fruktskiver på steinen.
Hell sjokolade- eller fruktsaus over frukten på tallerkenen, og server med pisket krem.

TURVAOHJEET
TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

- Tuotteen huolto ja asennus: Tutustu turvallisuussyistä tämän tiedotteen eri kappaleisiin tai vastaaviin kaaviokuviin.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Älä koskaan jätä toiminnassa OLEVAA LAITETTA valvomatta.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaan luettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- ⚠ Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat,kun laite on käytössä.

- Poista kaikki laitteen sisä- ja ulkopuolella olevat pakkausmateriaalit, tarrat tai tarvikkeet.
- Vedä johto täysin suoraksi.
  Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai - yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.
- Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä koskaan upota laitetta tai sen johtoa veteen.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian; varmista, että ihmiset eivät kompastu jatkojohtoon.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja aikuiset, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta, mikäli he ovat saaneet tietoa ja opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit ja vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

FI

- Ohjeet kiven puhdistamiseen: jokainen kivi on ainutlaatuinen luonnollinen elementti, jonka läpäisykyky riippuu sen huokoisuudesta. Puhdistuksen aikana veteen upotettu kivi voi halkeilla tai särkyä seuraavan kerran kun laitetta lämmitetään. Pese kivi juoksevan veden alla hankaamalla sitä hankaavalla pesusienellä ja sen jälkeen kuivaa se. Vältä liuotinaineiden käyttöä. Älä koskaan upota tai jätä kuumaa tai kylmää kiveä likoamaan veteen. Älä koskaan pese kiveä astianpesukoneessa.

- **Olemme iloisia, että olet päätynyt TEFAL-laitteen hankintaan.**
- Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

MITÄ SAA TEHDÄ

- Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovamma-kohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltokeskuksesta hankittua kiveä tai levyä (mallista riippuen) ja vain sille tarkoitetulla alustalla.
- Aseta laite pöydän keskelle pois lasten ulottumattomista.
- Ole tarkkana irrotettavan tai kiinteän johdon sijainnin kanssa, jotta johto ei häiritse pöydässä olevia henkilöitä tai ettei kukaan sotkeudu siihen.
- Säilyttääksesi paistolevyn (riippuu mallista) pinnoitteen optimaalisena, käytä aina muovista tai puista lastaa.

MITÄ EI SAA TEHDÄ

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä aseta kiveä kuumalle vastukselle.
- Älä kääri ruokia esim. leivinpaperiin tai folioon valmistuksen ajaksi.
- Älä aseta kuumalle kivelle pakastettuja tai liian kova ruokia.
- Älä laita kiveä kosketuksiin happamien ruoka-aineiden, kuten esimerkiksi etikan, sinapin,

suolakurkun tai pikkelssin kanssa.
- Älä koskaan laita keittovälineitä kiven tai levyn päälle.
- Älä siirrä kuumaa laitetta.
- Älä tyhjäkäytä laitetta yli puolen tunnin ajan. Kivestä tulee liian kuuma optimaalista kypsennystä varten.
- Älä jätä pannuja kuumenemaan tyhjinä (riippuu mallista).
- Älä koskaan laita alumiinifoliota tai muuta esinettä levyn tai kiven alle tai lämpölevyn ja vastuksen väliin.
- Älä leikkaa aineksia suoraan levyn päällä (riippuu mallista).
- Älä aseta kiveä tai levyä (mallista riippuen) särkyvälle pinnalle tai veden alle.

NEUVOT/TIEDOT

- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö…).
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua - se on normaalia.
- Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.
- Kiven laajenemisesta johtuvat pienet halkeamat ovat luonnollisia eivätkä vaikuta laitteen toimintaan. Niiden vuoksi ei siis tarvitse reklamoida.
- Muutamien käyttökertojen jälkeen kiven väri muuttuu tavallisesti tummemmaksi.
- Kiven tai levyn (mallista riippuen) tukilankaa ei saa käyttää kuljetuskahvana: se voi olla erittäin kuuma. Sitä ei saa käyttää tuotteen kuljetukseen.
- Pidä laite lasten ulottumattomissa, kun se jäähtyy.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

FI

YMPÄRISTÖNSUOJELU



Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteessasi on useita uudelleen käytettäviä tai kierrätettäviä osia.

➲ Vie käytöstä poistettu laite keräyspisteeseen tai sen puuttuessa valmistajan valtuuttamaan myyntipalveluun, jotta sitä käsiteltäisiin oikealla tavalla.

Pierrade®

Varaa n. 200 g aineksia henkeä kohti. Käytä vain tuoreita aineksia (ei pakastettuja).

Poista lihasta hermot ja rasva. Poista kaloista ruodot. Leikkaa äyriäiset kahtia.

Halkaise paistettava liha, kala, vihannekset tai hedelmät viipaleiksi tai suikaleiksi, joiden paksuus on n. 1/2 cm ja leveys 5–6 cm. Tavallisten kokoisten palojen paistaminen heikentää laitteen toimintaa.

Jos valmistat suuria tai monipuolisia aterioita (kalaa, äyriäisiä, lihaa ja hedelmiä), kivi kannattaa puhdistaa erilaisten ruoka-ainesten (esim. lihan ja hedelmien) välillä, jotta ruoan maku säilyy mahdollisimman hyvänä. Käytä tähän tarkoitukseen laitteen mukana toimitettua kaavinta (laitekohtainen) tai lastaa ja pyyhi sitten kivi paistojäämien poistamiseksi.

Älä puhdista kuumaa kiveä vedellä, sillä liian suuri lämpötilaero voi rikkoa kiven.

Aseta lämmönsäädin (laitekohtainen) haluamaasi asentoon. Kivi lämpenee hitaasti, joten kuluu 5–10 minuuttia, ennen kuin laite reagoi lämpötila-asetuksen muutoksiin laitteen käytön aikana.

Sammuta laite ennen aterian päättymistä. Kiven hitaan reagoinnin vuoksi se pysyy hyvin kuumana jopa 10 minuuttia, joten viimeiset ruoka-ainekset paistuvat edelleen.

Reseptiehdotuksia:

Aseta kivelle liha-, kala-, vihannes- tai hedelmäviipaleita ja anna paistua halutun ajan.
Mausta makusi mukaan lautasellasi. Tarjoile kylmien kastikkeiden, salaatin ja perunoiden kera.

Perus-Pierrade®

• nautaa (takapaisti, filee) • siipikarjanfilee (kananpoikaa tai kalkkunaa) • vasikanfilee

Maatilan Pierrade®

• naudan suikalelihaa • vasikan sisäfilee • lampaanfilee • siipikarjaa (kanaa tai kalkkunaa)

Merellinen Pierrade®

• made- tai meriahvenfilee • jättikatkarapuja tai lohta • kampasimpukoita • langustimedaljonkeja

Gourmet-Pierrade®

• jättiläiskatkarapuja • kampasimpukoita • lohi- tai meriahvenfilee • naudanfilee • porsaan sisäfilee • ankanfilee

Hedelmäinen Pierrade®

• appelsiineja • omenoita • banaaneja • aprikooseja
Paista hedelmäviipaleet kiven päällä.
Valele lautasella hedelmien päälle kaakaota, hedelmäkastiketta ja kermavaahtoa.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Underhåll och installation av produkten: Av hänsyn till den egen säkerhet bör du studera punkterna i denna anmärkning eller de tillhörande piktogrammen.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är i bruk.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de

SV

övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- ⚠ Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Linda ut sladden helt.
  Om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Apparaten får inte sänkas ned i vatten. Doppa varken apparat eller sladd i vatten.
- Om det behövs, se till att välja en förlängningssladd med motsvarande diameter med ett jordat uttag.
- Anslut alltid kontakten till ett jordat uttag.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenheter och kunskaper, om de övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker den kan medföra. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som får utföras av

användare får inte göras av barn, annat än om de är 8 år eller äldre och det sker under tillsyn.
- Apparat och sladd måste vara utom räckhåll för barn under 8 år.
- Föreskrifter för rengöring av stenen: varje sten är en naturprodukt, mer eller mindre genomtränglig på grund av dess poröshet, och en sten som sänks ned i vatten under rengöring kan krackelera eller spricka när den därefter hettas upp av apparaten. Gör ren stenen under en vattenstråle och skrubba med en slipande svamp. Torka sedan av. Undvik rengöringsmedel. Sänk aldrig ner en het eller kall sten i vatten, och låt den inte heller ligga i vatten. Stenen går inte att diska i maskin.

- **Tack för att Ni köpt denna TEFAL produkt.**
- Vårt företag produktutvecklar kontinuerligt produkterna varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.

GÖR SÅ HÄR
- Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Använd endast stenen eller plattan (enligt modell) som levereras med apparaten eller som inköpts vid ett auktoriserat servicecenter, och endast på det underlag som den avsetts för.
- Ställ apparaten mitt på bordet, utom räckhåll för barn.
- Var försiktig när du placerar sladden vid bordet, med eller utan förlängningssladd, så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- Använd bara plast- eller träspatel, så att beläggningen på ytan inte skadas.

GÖR INTE SÅ HÄR
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är inkopplad eller under användning.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.

- Lägg aldrig stenen på det redan varma motståndet.
- Tillred inte mat som är inslagen i folie.
- Lägg inte djupfrysta, frysta eller för tunga livsmedel på den varma stenen.
- Låt inga sura livsmedel, såsom produkter smaksatta med vinäger, senap, saltgurka, pickles m.m. komma i beröring med stenen.
- Ställ inte köksredskap på stenen eller plåten.
- Flytta inte apparaten när den är varm.
- Låt inte apparaten köras tom i mer än 30 min. Stenen blir för het för godast möjliga tillagning.
- Låt inte järnen hettas upp tomma (beroende på modell).
- Lägg inte aluminiumfolie eller annat under plåten eller stenen eller mellan reflektorn och motståndet.
- Skär inte direkt på plåten (beroende på modell).
- Lägg inte stenen eller plattan (enligt modell) på en ömtålig yta eller i vatten när stenen eller plattan är varm.

TIPS/INFORMATION

- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regler (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna - det är normalt.
- Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.
- De små sprickorna som orsakas av stenens utvidgning är naturliga och inverkar inte på apparatens goda funktion. De utgör därför ingen orsak till reklamationer.
- Efter några användningar, antar stenen en permanent mörkare färgning.
- Stenens eller plattans (enligt modell) stödtråd ska inte betraktas som ett handtag, den kan vara starkt upphettad. Använd den inte för att transportera produkten.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn medan den svalnar.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

MILJÖ



Var rädd om miljön!!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Beräkna ca 200 g ingredienser per person: använd endast färska produkter (varken frysta eller djupfrysta).

Avlägsna senor och fett från köttet. Plocka bort benen från fisk. Dela skaldjur i två.

Skär köttet, fisken, grönsakerna eller frukten som ska stekas i ca 1/2 cm tjocka och 5 till 6 cm långa skivor: tillagningen av bitar av vanlig storlek är inte lämplig för en optimal användning av apparaten.

Vid större måltider med flera rätter (fisk, skaldjur, kött och frukt), rekommenderar vi att stenen rengörs mellan de olika typerna av livsmedel (t.ex. kött och frukt) för att uppskatta de olika smakerna till fullo. För detta, använd skrapan som medföljer apparaten (beroende på modell) eller en stekspade för att ta bort stekrester.

Rengör inte den varma stenen med vatten för att inte utsätta den för termiska chocker som skulle kunna spräcka den.

Ställ in termostaten (beroende på modell) på önskat läge. Under användning, på grund av stenens termiska tröghet, tar det mellan 5 och 10 minuter innan den antar det nya värdet.

Stäng av apparaten då måltiden närmar sig sitt slut: tack vare dess termiska tröghet, förblir stenen väldigt varm i minst 10 minuter och de sista bitarna kan stekas färdigt.

Några idéer på recept:

Skiva kött, fisk, grönsaker eller frukt och lägg det på stenen och stek till önskad nivå. Smaksätt efter egen smak i tallriken. Servera med kalla såser, sallad och potatis.

Standard-Pierrade®

• oxkött (rumpstek, filé) • höns- eller kalkonfilé • kalvfilé

Lant-Pierrade®

• tunnskuret oxkött • kalvinnanlår • lammfilé • fågel (anka eller kalkon)

Havs-Pierrade®

• marulk- eller havskattfilé • gambas eller lax • pilgrimsmusslor • langustmedaljonger

Gourmet-Pierrade®

• gambas • pilgrimsmusslor • lax eller havskattfilé • oxfilé • filet mignon • ankfilé

Frukt-Pierrade®

• apelsiner • äpplen • bananer • aprikoser
Stek den skivade frukten på stenen.
I tallriken, nappera med chokladsås, fruktsås och vispgrädde.

المُحافظة على البيئة



حماية البيئة أولاً !

يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة صناعية ، ويمكن إعادة استعمالها أو معالجتها .

يرجى ايداع المنتج لدى الجهات المحلية المُختصّة بمعالجة المهملات.

Pierrade®

يُستعمل حوالي ٢٠٠ جرام من الطعام لكل شخص : استعمل فقط مواد غذائية طازجة (غير مُثلّجة).

تُزال الغضاريف و الشحوم من اللحمة. يُقطّع المُحار الى أنصاف.

تُقطّع اللحمة ، السمك، الخضار أو الفواكه الى شرحات سميكة بمعدل نصف سنتم، وبالطول حوالي ٥ الى ٦ سنتم : لن يُعطي طهي قطع باحجام عادية أفضل النتائج في هذا المنتج.

في حال تحضير وجبة طعام متكاملة كبيرة (سمك ، مُحار ، لحوم و فواكه)، ننصح بتنظيف الحجر بعد طهي كل نوع من الأنواع (مثلاً: اللحوم والفواكه) للمُحافظة على نكهة الطعام ومذاقه.

للتنظيف، استعمل المقشطة المرفقة مع المُنتج (حسب الموديل)، ثم امسح الحجر لإزالة جميع بقايا الطعام.

لا تُنظف الحجر بالماء، لأن ذلك يُسبب صدمة حرارية تؤدي إلى انكساره.

اضبط الترموستات (حسب الموديل) على الموقع الحراري الذي تريده. نظراً لكثافة الحجر، سوف تستغرق عملية الإستجابة للتغيير في الحرارة من ٥ الى ١٠ دقائق عندما يكون المنتج قيد الإستعمال.

أوقف المنتج عن التشغيل قبل نهاية تناول الوجبة : سيبقى الحجر ساخناً لمدة لا تقل عن ١٠ دقائق، وتكون القطعة الأخيرة من الطعام قيد الطهي.

وصفات الطهي :

توضع شرحات اللحمة، السمك، الخضار أو الفواكه على الحجر لتُطهى حسب رغبتك. تُتبّل في الطبق حسب الرغبة. وتُقدم مع الصلصة الباردة، السلطة والبطاطس.

Pierrade® الأساسية

• لحم بقر (ستيك الردف، ستيك فيليه) • فيليه دجاج أو حبش • فيليه عجل.

Pierrade® المزارع

• شرائح رقيقة من لحم البتلو • فيليه لحم العجل • فيليه ضأن • طيور (بط أو حبش)

Pierrade® المأكولات البحرية

• شرائح سمك المونك • قريدس أو سلمون • اسكالوب • جراد البحر

Pierrade® الذوّاقة

• روبيان • اسكالوب • فيليه سمك السلمون أوفيليه الباس • شرائح لحم بقري • شرائح لحم البط

Pierrade® الفواكه

• برتقال • تفاح • موز • مشمش

شرائح مطهوة من الفواكه على الحجر

شوكولاته دريزل مذابة، فواكه كوليز و كريما مخفوقة على الفواكه في طبقك.

لا تفعل

• إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
• لا تضع المنتج مباشرة على الأسطح الهشّة (طاولة زجاجية، مفرش طاولة، أثاث الموبيليا ..). كما يُرجى تجنّب وضع المنتج على سطح ناعم مثل مفارش أطقم الشاي.
• لكي تُجنّب المنتج الحرارة المُفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار.
• لا تضع الحجر أبداً فوق لوحة تسخين ساخنة.
• لا تضع الطعام في لفائف معدنية (فويل) أثناء الطهي.
• لا تضع الطعام المُثلّج أو الطعام الثقيل على الحجر الساخن.
• لا تجعل الحجر عُرضة للإتصال بالطعام الذي يحتوي على مواد اسيدية مثل الخل، الخردل، المخللات على أنواعها الخ.
• لا تضع ادوات الطهي ابداً على الحجر أو على طبق الطهي.
• لا تُحرك المنتج ولا تنقله الى مكان آخر عندما يكون ساخناً.
• لا تدع الوحدة تعمل في وضعية الجفاف لأكثر من ٣٠ دقيقة. سيُصبح الحجر مرتفع السخونة لطهي مثالي بإمتياز.
• لا تدع المقلاة تتعرض للتسخين المُفرط وهي جافة (حسب الموديل).
• لا تضع رقائق الألمينيوم أو أية أشياء أخرى تحت الطبق أو تحت الحجر، أو بين العاكس والسخان.
• لا تُقطع الطعام مباشرة على الطبق (حسب الموديل).
• لا تضع الحجر الساخن أو اللوحة الساخنة (حسب الموديل) على سطح هشّ ولا على الماء.

AR

نصائح / معلومات

• من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهروماغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).
• عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى. هذا أمر طبيعي.
• بعد التسخينن التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.
• التشققات الصغيرة والصدوع في الحجر هي نتيجة تمدد الحجر لكثرة الإستعمال، هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على فعالية المنتج أو على وظائفه الأساسية. وهي بالتالي لا تُشكل سبباً لإستبدال المنتج.
• بعد بضع إستعمالات ، سوف يتغير لون الحجر بشكل دائم الى اللون الداكن.
• يجب أن لا تُستعمل العناصر الداعمة للحجر أو اللوحة (حسب الموديل) كمقبض لحمل المنتج، لأنها قد تكون ساخنة جداً. لا تستعملها لحمل المنتج ابداً.
• يُرجى إبقاء المنتج بعيدا عن متناول الأطفال أثناء تبريده.
• ملف السخّان الكهربائي لا يجب تنظيفه. إذا كان فعلا هذا الملف بحاجة الى التنظيف، انتظر الى أن يبرد تماماً ثم امسحه بقطعة قماش جافّة.

استجابته للإختراق، وذلك حسب المسام الموجوده فيه. فالحجر الذي يُغمر في الماء قد ينكسر أو قد يتشقق أثنا تعرضه للحرارة في المنتج. يُغسل الحجر تحت الماء الجارية من الصنبور ويُمسح بواسطة اسفنجة حاكّة ويُجفف بعد ذلك. يرجى تجنّب استعمال مواد التنظيف. لا تغمر الحجر بالماء البارد أو الساخن. ولا تضع الحجر في جلاية الصحون لتنظيفه.

- **شكراً لشرائك هذا المنتج.**
- تتبع شركتنا سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

افعل

- يُرجى قراءة الإرشادات الواردة في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها حينما تدعو الحاجة، لأنها تنطبق على جميع الإصدارات حسب الملحقات المرفقة مع المنتج.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تكون روائح الطهي خطرة على بعض الحيوانات ذات الحساسية الفائقة في جهازها التنفسي كالطيور. نحن ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيدة عن أماكن الطهي.
- استعمل فقط الحجر أو اللوحة (حسب الموديل) المرفقة مع المنتج فقط، أو المُشتراة من مركز خدمة مُعتمد، حيث تُستعمل على الدعامات المُصممة خصيصاً لها .
- ضع المنتج في وسط الطاولة، بعيداً عن متناول الأطفال.
- يُرجى التأكد والعمل على تحييد السلك الكهربائي التابع للمنتج أو الوصلة الكهربائية ، إن وُجدت، عن حركة المارّة فلا تُشكل عثرة في طريقهم من حول المائدة.
- لكي تُحافظ على الطلاء الغير لاصق لطبق الطهي، (حسب الموديل)، استعمل دائماً أدوات الطهي المصنوعة من البلاستيك أو الخشب.

- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء
- إذا لزم الأمر، يُرجى اختيار وصلة كهربائية يُضاهي قطر السلك الكهربائي فيها قطر السلك الكهربائي التابع للمنتج، وأن تكون مؤرّضة.
- لا توصل المنتج بمقبس تيار كهربائي غير مؤرّض.
- لم يُعدّ هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.
- يمكن أن يستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن الثامنة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة أو القدرة البدنية، أو العقلية إذا تم تدريبهم على استعمال المنتج ومراقبتهم أثناء التطبيق، ومعرفتهم بتدارك الأخطار. لا يُسمح للأطفال اللعب بالمنتج لا تتم عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة مع المراقبة.
- يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.
- الإحتياطات الضرورية لتنظيف الحجر : كل حجر من الأحجار له طبيعته الخاصة به من ناحية مدى

AR

– في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.

- لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.
- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- ⚠ قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.
- انزع جميع التغليف، الملصقات أو الملحقات من داخل وخارج المنتج.
- مدد السلك الكهربائي لآخره.
إذا كان السلك الكهربائي تالفاً يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة الوكيل المعتمد أو بواسطة شخص لديه الخبرة الكافية للقيام بهذا العمل تجنّباً لأيةأخطار مُحتملة.
- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.

عربي

إحتياطات هامة

- تركيب وصيانة المنتج : من أجل سلامتك، يُرجى العودة الى مُختلف الفقرات السابقة في دليل الإستعمال هذا، والى الرسوم التوضيحية الواردة.
- صُمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط .
- لم يُصمم هذا المنتج للاستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وبالتالي تسقط الضمانة عنه في حال استعماله في الأماكن التالية :
- صُمّم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط ، ولم يُصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :

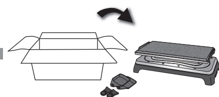
– المطابخ المُخصصة للموظفين، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
– المزارع؛
– في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛

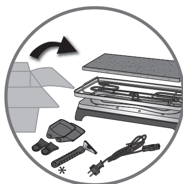
AR

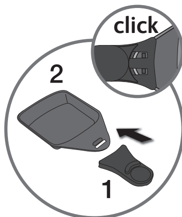


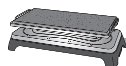
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

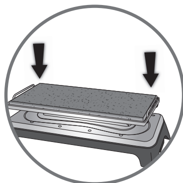
1.

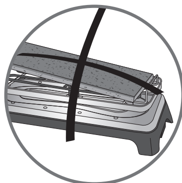


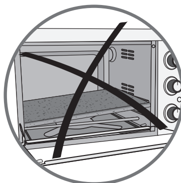


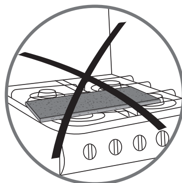








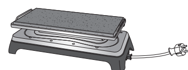


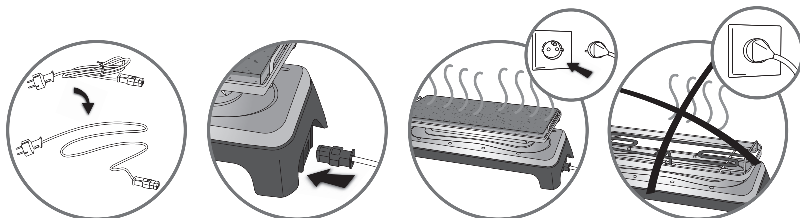




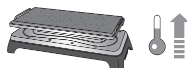
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

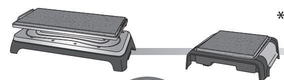
2.

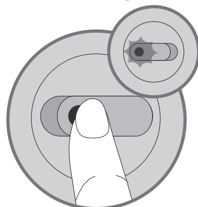




3.

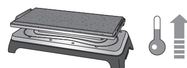


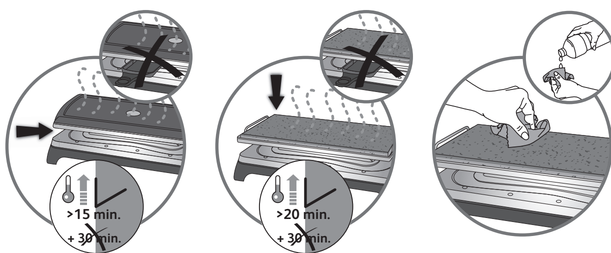




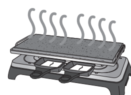
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

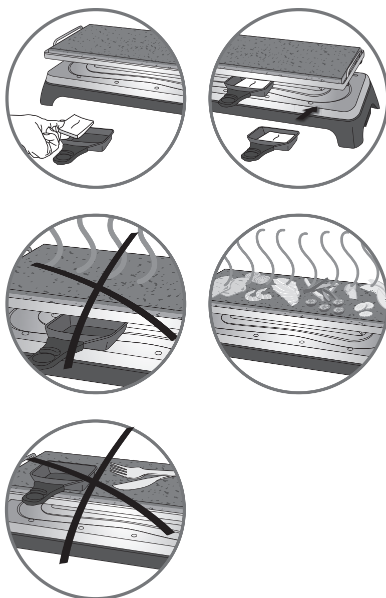
3.



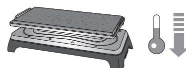


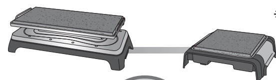
4.

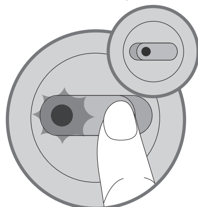


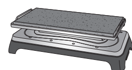


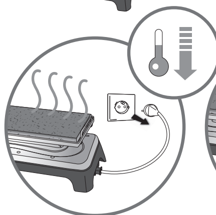
5.

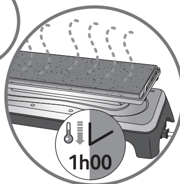


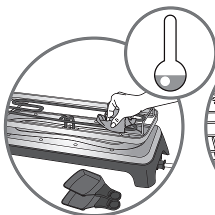


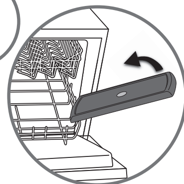


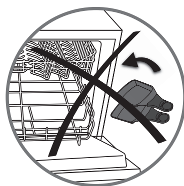






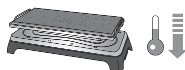


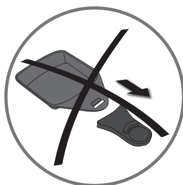




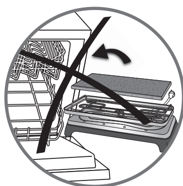
* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

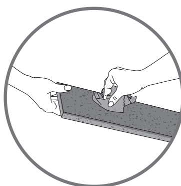
5.





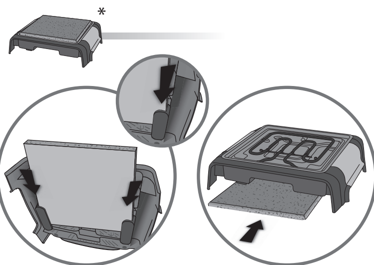






6.

*



* selon modèle • afhankelijk van de model • je nach Modell • depending on model • Secondo il modello • según modelo • consoante o modelo • ανάλογα με το μοντέλο • Modele göre • Afhængigt af modellen • Avhengig av modell • Mallista riippuen • Beroende på modell • حسب الموديل • برحسب مدل

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/ تاريخ الشراء/تاريخ خريد

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع محصول/مرجع المنتج

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/ 販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة وعنوانه/نام خرده فروش وآدرس

Distributor stamp: . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 /소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/مهر خرده فرو

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ «Գրուպպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače 033 551 220**
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**

HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	**1588-1588**

LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 2050 022**
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	**(603) 7710 8000**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**
POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 423** **koszt jak za** **połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF **IRELAND**	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**

SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**

: www.tefal.com

Ref. 2100085156 • 20/2014 • Subject to modifications
Espace Graphique